

Roladki z łososia.



BEN-KA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

łosoś wędzony plastry	5 sztuk
pomarańcza	1/2 sztuki
twaróg	15 dag
mleko kokosowe	5 łyżek
szczypiorek	1 peczek
kawior	5 łyżeczek
sól i pieprz	do smaku
mix sałat	1 garść
sos winegret	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Sparzoną pomarańczę osuszyć, przeciąć na pół i wycisnąć sok.

Twaróg rozgnieść widelcem, wymieszać z mlekiem kokosowym, sokiem z wyciśniętej połowy pomarańczy, solą i pieprzem oraz połową posiekanego drobnego szczypiorku.

Na każdym plastrze łososia ułożyć pastę serową, zwinąć, a następnie na wierzch kłaść po 1 małej łyżeczce kawioru, Roladki zwinąć szczypiorkiem i układać na sałacie uprzednio skropionej sosem winegret.